



Fratelli Savigiano



BAROLO DOCG BOIOLO

<p>DENOMINAZIONE: Barolo D.O.C.G. 2015. VITIGNO: Nebbiolo 100%. EPOCA VENDEMMIA: metà-fine ottobre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 20 anni. SUPERFICIE: 10750. TERRENO: argilloso. RENDIMENTO: 80 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 4620 viti per Ha. ALCOOL: 14,50 % vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: 1,89 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,46 g/l. ESTRATTO SECCO: 33,8 g/l. VINIFICAZIONE: in rosso. La fermentazione alcolica dura 10-12 giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino è posto in botti di rovere dove inizia la fermentazione malolattica ed è lasciato invecchiare per 3 anni. Durante questo arco di tempo vengono effettuati alcuni travasi.</p>	<p>INVECCHIAMENTO: In botti di rovere per 3 anni. AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 2-3 anni. Da consumare entro 10-15 anni dall'imbottigliamento. COLORE: rosso-rubino (indice di un barolo giovane), tendente al rosso-granato con il trascorrere degli anni. PROFUMI: fruttati e floreali come viola e vaniglia da giovane e speziati e di goudron dopo alcuni anni di invecchiamento. GUSTO: pieno, ottima struttura, acidità non troppo marcata, contenuto in tannini gradevole. Vino in evoluzione. ABBINAMENTO: piatti elaborati, selvaggina, formaggi stagionati, brasati, arrostiti di carne rossa. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione orizzontale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 o 12 bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; da 12 bott. kg. 17,3.</p>
--	--



Fratelli Savigiano



BAROLO DOCG BOIOLO

<p>DESIGNATION: Barolo D.O.C.G. 2015 GRAPE VARIETY: 100% Nebbiolo. HARVEST PERIOD: mid-late October. TRAINING SYSTEM: Traditional Guyot. AGE OF THE VINEYARD: 20 years. SURFACE: 10750. SOIL: clay. YIELD: 80 q/Ha. PLANTING DENSITY: 4620 vines per Ha ALCOHOL: 14.5% vol. REDUCING SUGARS: 1,89 g/l. TOTAL ACIDITY: 5,46 g/l. DRY EXTRACT: 33.8 g/l. VINIFICATION: on skins. Alcoholic fermentation lasts 10-12 days at a controlled temperature. After drawing off, the wine is placed in oak barrels, where the malolactic fermentation begins, and is left to age for 3 years. Some racking takes place during this time.</p>	<p>AGEING: In oak barrels for 3 years. REFINEMENT: in bottles for at least 2-3 years. To be consumed within 10-15 years after bottling. COLOUR: ruby red (indicator of a young barolo), tending towards garnet red with the passing of the years. BOUQUET: fruity and floral, like violet and young, spicy vanilla and goudron after a few years of ageing. TASTE: full, excellent structure, acidity not too marked, contained in pleasant tannins. A wine that evolves over time. PAIRING: elaborate dishes, game, aged cheeses, braised meats and roasted red meat. SERVING TEMPERATURE: 18°C. STORAGE OF BOTTLES: horizontal position. BOTTLE SIZE: 0.750 litre bottles. BOTTLES PER BOX: boxes of 6 or 12 bottles. WEIGHT PER PACKAGE: box of 6 bottles 8.7 kg; 12 bottles 17.3 kg.</p>
--	--